MICRO-ONDAS PRO 60 KMA40AR



INTRODUÇÃO

A KitchenAid agradece você pela compra do seu novo Micro-ondas PRO 60.

Os produtos KitchenAid são desenvolvidos pensando nos amantes da cozinha que valorizam performance, durabilidade e design.

Os produtos utilizados em ambiente doméstico têm garantia de um ano. Caso apresentem qualquer problema no período, por favor contate a nossa Central de Relacionamento.

Esperamos que este seja o início de uma relação duradoura em que possamos aumentar, cada vez mais, sua satisfação e confiança em nossa marca.

O Micro-ondas PRO 60 é adequado para uso sobre fornos embutidos (elétricos ou a gás) e sob cooktops não ventilados (elétricos ou a gás). Este produto não é adequado para uso sob cooktops invertidos.

Instalação Elétrica: 220 V / 60 Hz, tomada tripolar com aterramento conforme norma NBR5410 da ABNT e sistema de proteção com disjuntor térmico de 16 A.

Este manual foi elaborado pensando no seu bem estar, de sua família e amigos. Ele contém instruções simples e objetivas para que você melhor aproveite seu produto, garantindo conforto, segurança e economia de energia.

Lembre-se: as figuras são meramente ilustrativas, sendo utilizadas somente para facilitar a compreensão das informações técnicas sobre o produto.

SUMÁRIO

SEGURANÇA DO FORNO DE MICRO-ONDAS4	Crisp	
DE WICKO-ONDAS4	Grill	
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO DO FORNO	Turbo Grill	24
DE MICRO-ONDAS8	Turbo Grill + MW (Turbo Grill Combinado)	21
Requisitos para instalação8	Forced Air (Ar Forçado)	
Requisitos do local8	Forced Air + MW	20
Requisitos elétricos9	(Ar Forçado Combinado)	27
Instruções de aterramento10	Sensor Steam (Vapor por Sensor)	28
Preparação para instalação10	Rapid Pre-Heat	
Instalação do forno de micro-ondas 11	(Preaquecimento Rápido)	28
,	Jet Defrost	
ACESSÓRIOS DO FORNO	(Descongelamento Rápido)	
DE MICRO-ONDAS12	Keep Warm (Manter Quente)	
Acessórios gerais12	Sensor Reheat (Aquecer por Sensor) .	32
Acessórios específicos do	Sensor Crisp	33
forno de Micro-ondas12	Auto (Modo Automático)	34
CONTROLE DO FORNO	CUIDADOS COM O FORNO	
DE MICRO-ONDAS13	DE MICRO-ONDAS	37
Painel de controle13	Limpeza geral	
Botão multifunção14	Limpeza gerai	57
Botão de ajuste14	COMO EVITAR E	
Display digital15	RESOLVER PROBLEMAS	38
Trava do painel de controle15	~	
Doneness (Nível de Cozimento)15	QUESTÕES AMBIENTAIS	40
Cooling down (Resfriamento)15	ASSISTÊNCIA TÉCNICA	
	OU DE MANUTENÇÃO	40
USO DO FORNO DE MICRO-ONDAS16	OO DE MANOTENÇAO	(
Liga/desliga (On/Off)16	DADOS TÉCNICOS	40
Setting (Configurações)16		
Language (Idioma)16	TERMO DE GARANTIA	41
Clock (Telógio)17	CERVICO AUTORIZADO MITCHENAIR	4-
Volume17	SERVIÇO AUTORIZADO KITCHENAID	45
Brightness (Brilho)18		
Eco18		
Durante o cozimento19		
Timer19		
Microwave (Micro-ondas)20		
Jet start (Acionamento Rápido)21		
Descongelamento manual22		

SEGURANÇA DO FORNO DE MICRO-ONDAS

A sua segurança e a de terceiros é muito importante.

Este manual e o seu produto têm muitas mensagens importantes de segurança. Sempre leia e siga as mensagens de segurança.



Este é o símbolo de alerta de segurança.

Este símbolo alerta sobre situações que podem trazer riscos a sua vida. ferimentos a você ou a terceiros.

Todas as mensagens de segurança virão após o símbolo de alerta de segurança e a palavra "PERIGO" ou "ADVERTÊNCIA".

Estas palavras significam:





Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas <u>imediatamente</u>.

Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas.

Todas as mensagens de segurança mencionam qual é o risco em potencial, como reduzir a chance de se ferir e o que pode acontecer se as instruções não forem seguidas.

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

- Este aparelho foi desenvolvido exclusivamente para uso doméstico.
- Leia atentamente este manual antes de começar a operar o Micro-ondas.
- Cuidado: Se as travas da porta ou a porta estiverem danificadas, o forno não deve ser operado até que tenha sido reparado por uma pessoa qualificada.
- Cuidado: É perigoso para qualquer pessoa que não seja qualificada realizar qualquer serviço ou operação de reparo que envolve a remoção da cobertura que dá proteção contra a exposição à energia de micro-ondas.
- Cuidado: Líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, uma vez que são susceptíveis de explodir.
- Cuidado: partes acessíveis podem tornar--se quentes durante o uso, mantenha as crianças afastadas.

- A primeira instalação do seu Forno de Micro-ondas deve ser feita por um técnico treinado e certificado pela KitchenAid seguindo as informações descritas neste manual. Esta instalação é gratuita.
- Mantenha o cabo de força longe de superfícies quentes e evite deixá-lo pendurado.
- Antes da instalação, verifique a voltagem (tensão) do Micro-ondas. O Forno de Micro-ondas não é "Bi-Volt".
- Seu Micro-ondas deve ser utilizado somente por pessoas que conheçam todos os procedimentos e cuidados descritos neste manual de instruções. Certifique-se de que sejam capazes de operar o Micro-ondas de modo seguro e saibam os riscos do uso indevido do produto. Ensine corretamente todas as funções e passe as instruções de segurança contidas neste manual.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES PARA CONSULTAS FUTURAS

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

- Durante o uso o aparelho torna-se quente. Devem ser tomados cuidados para que se evite o toque em elementos de aquecimento no interior do forno.
- O uso de acessórios não recomendados pela KitchenAid pode provocar acidentes e danos ao aparelho e/ou acessórios.
- Não ligue o Micro-ondas se ele estiver vazio. Isto danificará o aparelho.
- Não utilize o Forno sem o prato de vidro giratório que acompanha o produto.
- Não utilize o Micro-ondas se o cabo de força, o plugue ou o próprio aparelho estiverem danificados. Entre em contato com a Central de Relacionamento KitchenAid.
- Ao retirar os alimentos de dentro do Micro-ondas, use sempre luvas térmicas para evitar queimaduras. Os utensílios podem se aquecer durante o funcionamento do micro-ondas.
- Não utilize o forno para secar roupas ou guardar utensílios, pães ou alimentos pois poderão incendiar-se.
- Não coloque produtos inflamáveis no interior ou nas proximidades do Microondas.
- Ao usar o Micro-ondas, se você observar fumaça, desligue o produto, ou simplesmente retire o plugue da tomada ou desligue o disjuntor do quadro de distribuição de energia. Mantenha a porta do Forno do Micro-ondas fechada para abafar qualquer chama.
- Aquecimento de bebida por micro-ondas pode resultar em erupção atrasada de bolhas, portanto deve-se tomar muito cuidado ao manusear o recipiente. Por erupção atrasada de bolhas, ou erupção tardia, entende-se a ebulição repentina do líquido devido às características do aquecimento por micro-ondas. Ao contrário do que ocorre quando aquecemos a água no fogão a gás ou num cooktop elétrico, no forno Micro-ondas não há

formação das bolhas características da fervura. Apesar da ausência de bolhas, o líquido pode estar à temperatura de ebulição (100 °C) e pode vir a ter uma ebulição repentina quando o recipiente for manipulado para ser retirado do forno. Isto pode provocar respingos que podem ocasionar queimaduras. Para evitar que isso ocorra, evite utilizar recipientes estreitos com gargalos pequenos (por exemplo, garrafas) e deixe o líquido descansar por cerca de 30 segundos antes de retirá-lo do Micro-ondas. Tenha atenção também ao adicionar sólidos solúveis, como café, ao líquido muito quente.

- Alimentos com pele, casca ou membrana, como tomate, batata, linguiça, salsicha, pimentão, etc, devem ser perfurados com um garfo antes de irem ao Forno. Caso contrário, esses alimentos poderão explodir.
- Embalagens totalmente fechadas não devem ser aquecidas, pois podem explodir.
- Ovos com casca ou ovos cozidos e não cortados não devem ser aquecidos no forno de micro-ondas por serem suscetíveis a explosão, inclusive após o aquecimento por micro-ondas ter cessado.
- Alimentos com pouca umidade como pão, amendoim, etc, não devem ficar muito tempo dentro do Forno, pois poderão incendiar-se.
- Alimentos infantis e mamadeiras devem ser agitados e ter as temperaturas verificadas antes de serem servidos às crianças. SE O CALOR NÃO ESTIVER BEM DISTRIBUÍDO no alimento, pode provocar queimaduras!
- Não refogue os alimentos diretamente em óleo ou gordura e nem utilize quantidades superiores àquelas indicadas nas receitas deste manual.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES PARA CONSULTAS FUTURAS

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

- Não coloque mamadeiras com bico no Micro-ondas, pois a mesma pode explodir devido ao entupimento do bico durante o processo de aquecimento.
- Não coloque em cima de seu Micro-ondas objetos, utensílios ou outros eletrodomésticos. Estes podem cair ao abrir a porta, ou danificar o seu produto.
- O forno micro-ondas deve ser limpo regularmente e restos de alimentos devem ser removidos. Consulte as orientações de limpeza descritas neste manual.
- A falta de limpeza do micro-ondas pode danificar as paredes internas do produto, reduzindo a sua vida e também gerando situações de risco.
- Não utilize material de limpeza tóxico ou com alto teor químico.
- Verifique as instruções dadas pelos fabricantes dos produtos de limpeza e higienização.
- Evite o acúmulo de detritos no batente do Forno ou na superfície das travas de segurança para não prejudicar a vedação do Forno.
- Peso máximo na porta: Ao preparar alimentos em recipientes sobre a porta, apóie o recipiente no centro da porta, enquanto mexe ou vira o alimento. Isso evita acidentes provocados pelo tombamento do Micro-ondas ocasionado pelo excesso de peso colocado na porta (peso máximo é de 7 kg).
- Utilize o Micro-ondas para aquecer alimentos e bebidas.
- Não coloque nenhum animal vivo no interior do Micro-ondas.
- Não utilize estabilizador ou "no-break" de computadores para ligar o Microondas, eles poderão incendiar-se ou danificar o produto.
- Não recomendamos que sejam feitas caldas no Micro-ondas. Devido a altíssima temperatura que caldas e o açúcar

- cristalizado atingem, podem ocorrer danos nos acessórios ou em partes do produto.
- No caso de quebra do Prato Giratório original do produto, não use o Microondas com outro que não tenha sido comprado diretamente no Serviço Autorizado KitchenAid. Este prato é de uso exclusivo para este Micro-ondas.

Recipientes adequados para uso em Micro-ondas

- Utilize somente utensílios próprios para uso em micro-ondas.
- Utilize preferencialmente refratários de vidro ou cerâmica. Não utilize recipientes plásticos, pois eles podem derreter. Recipientes de papel também não devem ser utilizados, pois podem incendiar-se.
- Não cozinhe diretamente sobre o Prato Giratório. Use recipientes adequados para uso em Micro-ondas.
- Não cubra o alimento com papel alumínio. Isso pode danificar o Micro-ondas devido à geração de faísca.
- Quando aquecer alimento em utensílios de plásticos ou papel, verifique frequentemente o forno devido a possibilidade de ignição.
- Quando usar filme plástico ou papel para cobrir os alimentos ou os recipientes, verifique constantemente o forno devido a possibilidade de incendiar-se e também sempre deixe uma pequena abertura para a saída dos vapores provenientes do cozimento do alimento.
- Os recipientes de vidro ou cerâmica devem ser lisos, sem nenhum desenho ou detalhe em metal. Se essa recomendação não for seguida, durante o funcionamento do Micro-ondas, pode ocorrer faiscamento, danificando o aparelho.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES PARA CONSULTAS FUTURAS

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

- Os recipientes de plástico devem ser apropriados para uso em Micro-ondas. Sempre é importante verificar as instruções dos fabricantes destes recipientes para o uso no forno de Micro-ondas. Evite acidente.
- Não é recomendável o uso de utensílios metálicos no Micro-ondas. Se essa recomendação não for seguida, durante o funcionamento do Micro-ondas, pode ocorrer faiscamento, danificando o aparelho.
- Não coloque materiais como tecido, jornal e papel comum dentro do Forno. Eles podem se incendiar, danificando o aparelho.

Técnicas para Cozinhar em Micro-ondas

 Posição dos alimentos: procure sempre arrumar os alimentos em forma circular, deixando o centro vazio, formando um anel na borda do prato. Alguns alimentos precisam ser mexidos, virados ou reajeitados nos recipientes. Os de tamanho médio ou grande devem ser virados de lado para acelerar o cozimento mais

- uniforme ou mexidos das bordas para o centro e vice-versa, uma ou duas vezes.
- Cozimento lento: o uso de potências menores permite uma melhor distribuição do calor nos alimentos e faz com que os cremes mantenham sua cremosidade e que as carnes mais duras amoleçam.
- Uso de tampas: os alimentos cozidos com tampa no fogão (por exemplo, arroz) geralmente devem ser cozidos com tampa também no Micro-ondas. Use a tampa do recipiente ou improvise uma com um prato. Isso retém o vapor e apressa o cozimento.
- Uso de toalhas de papel: pode-se usar toalha de papel para absorver o vapor (por exemplo de pães, salgadinhos e frango, quando se deseja que eles fiquem sequinhos) ou para evitar respingos e absorver gorduras (por exemplo, de bacon ou de linguiça), mas lembre-se de observar o produto devido ao risco de incêndio.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES PARA CONSULTAS FUTURAS

PRECAUÇÕES PARA EVITAR A POSSÍVEL EXPOSIÇÃO EXCESSIVA À ENERGIA DE MICRO-ONDAS

- a) Não tente operar o Forno de Micro-ondas com a porta aberta, já que isto pode resultar na exposição perigosa à energia de micro-ondas. É importante não anular ou adulterar as conexões de segurança.
- Não coloque qualquer objeto entre a face frontal do Forno e a porta ou permita que resíduos de sujeira ou detergente acumulem sobre as superfícies de vedação.
- c) Não opere o Forno se estiver danificado. É particularmente importante que a porta do Forno feche apropriadamente e que não haja danos na:
 - 1. Porta;
 - Dobradiças e trincos (quebrados e soltos);
 - 3. Fechamento da porta e vedação das superfícies.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO DO FORNO DE MICRO-ONDAS

Leia atentamente e siga as instruções de instalação e operação fornecidas neste manual.

As figuras deste manual são meramente ilustrativas e servem para auxiliar na compreensão e entendimento das explicações.

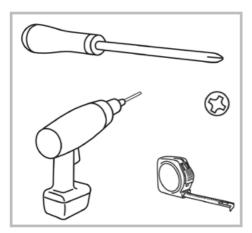
REQUISITOS PARA INSTALAÇÃO

Ferramentas e Peças

Ferramentas:

Ter em mãos as ferramentas necessárias antes de iniciar a instalação. Ler e seguir as instruções fornecidas neste manual com as ferramentas listadas abaixo:

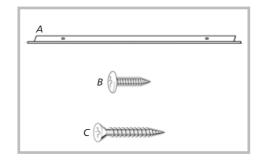
- Trena
- Parafusos Philips Ø 2 mm
- Furadeira Elétrica
- Broca de 5/64" (2 mm)
- · Chave Philips



Peças fornecidas:

Todas as peças seguintes são fornecidas:

- Suporte (A) 1 unidade
- Parafuso (B) 2 unidades
- Parafuso (C) 2 unidades



REQUISITOS DO LOCAL

O Forno de Micro-ondas pode ser colocado em um gabinete, e/ou sobre um forno de embutir, ou sob o balcão e/ou sob um cooktop não ventilado.

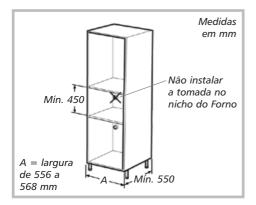
Verifique a abertura onde o Forno de Micro--ondas será instalado. O local deve ser de:

- Gabinete de madeira.
- A base da abertura do nicho deve ser firme, sólida, lisa e nivelada com o fundo da abertura de nicho do gabinete.
- Suportar o peso de no mínimo 68 kg, incluindo o Forno de Micro-ondas, seus acessórios e itens a serem colocados em seu interior.
- Tomada elétrica com aterramento feito conforme a NBR5410. Ver a seção de "Requisitos Elétricos".
- Espaços mínimos livres de instalação para o local de instalação. Ver a seção de "Requisitos Elétricos".

Dimensões Mínimas

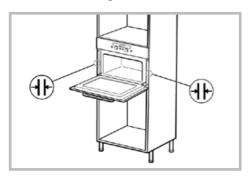
A tomada elétrica não deve ser instalada no mesmo compartimento (nicho) do forno, mas pode ser instalada acima ou abaixo do compartimento.

Dimensões Mínimas da Abertura do Nicho

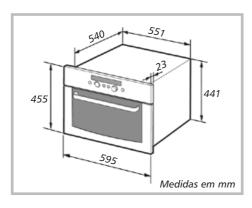


Espaços Livres Mínimos para Instalação

Para instalação adequada, o Forno deve ficar centralizado no nicho, logo os espaços nas laterais devem ser iguais.



Dimensões do Produto



REQUISITOS ELÉTRICOS

A ADVERTÊNCIA



Risco de Choque Elétrico

Ligue em uma tomada tripolar aterrada.

Não remova o pino de aterramento do plugue do produto.

Não use adaptadores, Ts ou "beijamins".

Não use extensões elétricas ou fios expostos.

Não seguir estas instruções pode trazer riscos de vida, incêndio ou choque elétrico.

Necessidades:

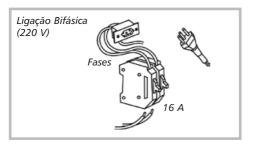
 Uma alimentação elétrica de 220 Volts / 60 Hz (CA).

Recomendações:

Para instalar corretamente o Forno Micro--ondas, verifique se a sua residência possui:

- Instalação elétrica adequada para a tensão de 220 V / 60 Hz.
- Uma tomada exclusiva em perfeito estado e com a voltagem correspondente à do Micro-ondas para ligar o aparelho;
- Somente disjuntores térmicos ou termomagnéticos exclusivos de 16 A para a tomada onde será ligado o Micro-ondas;
- Circuito de alimentação elétrica exclusivo, com queda de tensão de, no máximo, 10%;
- Aterramento conforme a norma da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) NBR5410 – Secão Aterramento;

 O aterramento do produto n\u00e3o deve ser feito ligando o fio terra ao neutro da rede el\u00e9trica ou a canos de \u00e1gua ou de g\u00e1s.



Se necessário, contrate um eletricista profissional, qualificado e de sua confiança, para adequar a instalação elétrica de sua residência.

ATENÇÃO:

- Este produto NÃO É "BI-VOLT";
- Não use transformadores, estabilizadores ou "no-break";
- O uso de adaptadores ou equipamentos não autorizados pela KitchenAid pode causar mau contato e/ou sobrecarga na rede elétrica ou danos no cabo de forca;
- Produto disponível somente em 220 V / 60 Hz.

INSTRUÇÕES DE ATERRAMENTO

Para todos os aparelhos conectados ao cordão:

O Forno de Micro-ondas deve ser aterrado. No caso de um curto circuito elétrico, o aterramento reduz o risco de choque elétrico fornecendo um fio de escape para a corrente elétrica.

O Forno de Micro-ondas é equipado com um cordão contendo um fio de aterramento com um plugue de aterramento. O plugue deve ser conectado a uma saída adequadamente instalada e aterrada.

AVISO: O uso impróprio do plugue aterrado pode resultar em risco de choque elétrico. Consulte um eletricista qualificado ou a assistência técnica se as instruções de aterramento não foram compreendidas completamente ou se houver dúvidas se o Forno de Micro-ondas está aterrado adequadamente. Não usar um cordão de extensão. Se o cabo de alimentação fornecido for muito curto, entre em contato com um eletricista ou assistente técnico para instalar uma tomada, mais próxima do Forno de Micro-ondas.

PREPARAÇÃO PARA INSTALAÇÃO

A ADVERTÊNCIA

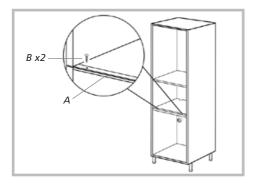
Risco de Lesão por Excesso de Peso

Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o seu Forno de Micro-ondas.

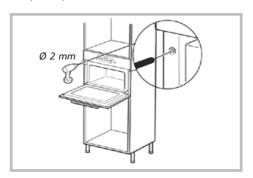
Não seguir esta instrução pode trazer danos à sua coluna ou ferimentos.

NOTA: O puxador da porta pode ser usado para erguer o Forno de Micro-ondas. Não use outras partes do painel de controle, suportes laterais, estrutura ou acessórios para erguer o produto.

1. Posicione o suporte A no nicho e fixe com dois parafusos B.



- Retire do Forno de Micro-ondas todos os acessórios que estão soltos dentro da cavidade.
- Usando duas ou mais pessoas, deslize o Forno de Micro-ondas para dentro de abertura do nicho.
- 4. Centralize o Forno de Micro-ondas dentro do nicho. Abra a porta do Forno de Micro-ondas.
- Posicione o produto no nicho e marque 2 furos (um em cada lado) na estrutura de revestimento da porta do Forno de Microondas.
- Para evitar danos à estrutura durante a perfuração na próxima etapa, feche a porta e remova o Forno de Micro-ondas do nicho.
- 7. Faça 2 furos usando uma broca de 5/64" (2 mm).



 Com o Forno de Micro-ondas perto da abertura do nicho, conecte o plugue do cabo de alimentação na tomada aterrada e com tensão de 220 V / 60 Hz.

- Recoloque o Forno de Micro-ondas no nicho.
- 10. Abra a porta do Forno de Micro-ondas. Os furos na estrutura de revestimento da porta devem estar alinhados com os furos recém feitos no gabinete. Fixe a estrutura da porta do Forno de Micro-ondas ao gabinete utilizando dois parafusos C.



11. Leia a seção a seguir - "Instalação do Forno de Micro-ondas".

INSTALAÇÃO DO FORNO DE MICRO-ONDAS

- 1. Abra a porta do Micro-ondas.
- Instale o guia do prato, o suporte de roldanas e o Prato Giratório no Forno de Microondas.
- Encha um copo de vidro ou uma xícara com água limpa e fria e coloque-o sobre o Prato Giratório. Feche a porta do Forno.
- 4. Aperte a tecla Start e espere o Micro-ondas desligar sozinho.
- 5. Se o Forno de Micro-ondas não operar:
 - Verificar se o disjuntor está desarmado.
 Rearme-o. Se o problema persistir, chamar um eletricista.
 - Verificar se o cordão de força de energia está conectado corretamente na tomada.
 - Ler a seção "Como Evitar e Resolver Problemas" para obter informações sobre diagnóstico de erros.

A instalação está completa agora.

ACESSÓRIOS DO FORNO DE MICRO-ONDAS

ACESSÓRIOS GERAIS

Existem vários acessórios disponíveis no mercado.

Antes de comprar quaisquer acessórios, assegure-se de que sejam adequados para o uso no Forno de Micro-ondas PRO 60.

Antes do cozimento, assegure-se de que os utensílios que você usa são resistentes e que não se aqueçam excessivamente.

Quando você colocar alimentos e acessórios no Forno de Micro-ondas, certifique-se de que os mesmos não entrem em contato com as paredes do Forno.

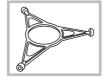
Se os acessórios tocarem as paredes internas, poderão ocorrer faíscas e o Forno poderá ser danificado.

Antes de ligar o Forno, assegure-se sempre de que o Prato Giratório consegue girar livremente.

ACESSÓRIOS ESPECÍFICOS DO FORNO DE MICRO-ONDAS

Descrição: Suporte do Prato Giratório (Turntable Support).

Utilização: Encaixa o Prato Giratório na parte inferior da cavidade.



Limpeza: Pode ser lavado na lava-louças.

Descrição: Prato Giratório (Glass Turntable).

Utilização: Serve como base para os recipientes com os alimentos.

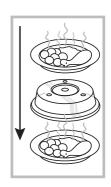
Limpeza: Pode ser lavado na lava-louças.



Descrição: Tampa Plástica (Cover).

Utilização: Cobre os recipientes, evitando o ressecamento excessivo dos alimentos. Use a tampa plástica para o aquecimento em dois níveis (como mostra a figura ao lado).

Limpeza: Pode ser lavado na lava-louças.



Descrição: Suportes Metálicos (Wire Rack).

Utilização: Para aumentar a eficiência da função **Grill**, utilize o



Suporte Metálico Baixo (Low Wire Rack) para aproximar os alimentos do grill. Quando estiver grelhando sem micro-ondas, use o Suporte Metálico Alto (High Wire Rack) para deixar o alimento mais próximo da resistência do grill na parte superior.

Limpeza: Pode ser lavado na lava-louças.

Descrição: Panela Plástica para Cozimento a Vapor (Steamer).

Utilização: Para a utilização da função Cook Sensor (Cozimento por Sensor) / Sensor



Steam (Vapor por Sensor) ou também na programação manual. É necessário colocar no mínimo 100 ml de água na parte inferior da panela, colocando os alimentos em cima da cesta, e fechando a panela com a tampa para obter os resultados deseiados.

Limpeza: Evitar usar a lava-louças, para não deixar o plástico opaco. Lavar preferencialmente com a parte macia da esponja e detergente neutro, para evitar riscos.

Descrição: Pegador do Prato Crisp (Crisp Handle).

Utilização: Serve para agarrar o Prato Crisp quando o mesmo estiver

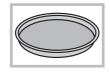


aquecido, evitando queimaduras.

Limpeza: Pode ser lavado na lava-louças.

Descrição: Prato Crisp (Crisp Plate).

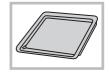
Utilização: Para a utilização da função **Crisp**. Para utilizá-lo, basta



colocar os alimentos congelados em cima do Prato Crisp e usar o Forno conforme recomendado neste manual.

Limpeza: Evitar usar a lava-louças. Lavar preferencialmente com a parte macia da esponja e detergente neutro, para evitar riscos. **Descrição:** Bandeja para Assar (Baking Tray).

Utilização: Use a Bandeja para Assar somente para cozinhar com a

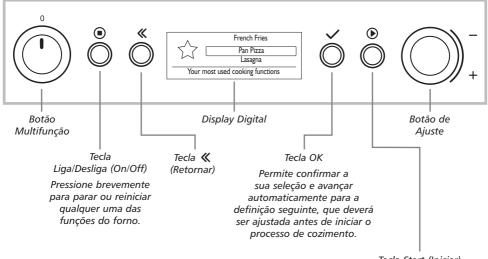


função Forced Air (ar forçado). Jamais use em combinação com a função Microwave (micro-ondas).

Limpeza: Pode ser lavado na lava-louças.

CONTROLE DO FORNO DE MICRO-ONDAS

PAINEL DE CONTROLE



Tecla Start (Iniciar)

Utilize este botão para iniciar o processo de cozimento ou para ativar a função Jet Start (Acionamento Rápido).

BOTÃO MULTIFUNÇÃO

O botão Multifunção permite escolher entre várias funções.

	Função	Descrição
0	Modo de espera	Posição zero, relógio, display vazio e timer.
	Microwave (Micro-ondas)	Cozinha e aquece somente com micro-ondas.
	Crisp	Alimentos a base de massas crocantes como pizzas e tortas.
777	Grill	Doura somente com a resistência do grill.
95	Turbo Grill	Grelha.
2000	Turbo Grill + MW (Turbo Grill Combinado)	Cozinha com grill e micro-ondas.
20	Forced Air (Ar Forçado)	Assa com ar quente (método convencional).
"Ap"	Forced Air + MW (Ar Forçado Combinado)	Assa com ar quente e micro-ondas.
-8"	Rapid Pre-Heat (Preaquecimento Rápido)	Preaquece o forno vazio antes de utilizar o ar forçado.
*	Jet Defrost (Descongelamento Rápido)	Degelo rápido.
(6)(g)	Settings (Configurações)	Ajusta configurações.
555	Keep Warm (Manter Quente)	Mantém o alimento aquecido.
((+))	Sensor Cooking (Cozimento por sensor)	
23	Sensor Crisp	Rapidamente aquece sua comida congelada para a temperatura adequada para servir.
358	Sensor Reheat (Aquecer por Sensor)	Ajuste de aquecimento automático.
(©	Sensor Steam (Vapor por Sensor)	Tempo de Vaporização.
AUTO	Auto (Modo Automático)	Cozinha com ajuda do Menu.
\Diamond	Shortcuts (Atalhos)	Mostra as últimas funções utilizadas na última posição.

BOTÃO DE AJUSTE

O botão de Ajuste permite ajustar diversas configurações.

	Função	Descrição
0	Modo de espera	Timer.
	Microwave (Micro-ondas)	Potência e Tempo de cozimento.
200	Crisp	Tempo de cozimento e Potência do Grill.
355	Grill	Tempo de cozimento e Potência do Grill.
26	Turbo-grill	Tempo de cozimento.
2000	Turbo-grill + MW (Turbo-Grill Combinado)	Potência e Tempo de cozimento e Potência do micro-ondas.
200	Forced Air (Ar Forçado)	Temperatura e Tempo de cozimento.
100 m	Forced Air + MW (Ar Forçado Combinado)	Temperatura, Potência e Tempo de cozimento.
#8t	Rapid Pre-Heat (Preaquecimento Rápido)	Temperatura.
*	Jet Defrost (Descongelamento Rápido)	Tipo de Alimento e Peso.
(6)(g)	Settings (Configurações)	Idioma, Relógio, Brilho, Contraste e Sinais Sonoros.
355	Keep Warm (Manter quente)	Tempo de aquecimento.
23	Sensor Crisp	Alimento e tempo.
351	Sensor Reheat (Aquecer por Sensor)	Nível de cozimento.
(0)	Sensor Steam (Vapor por Sensor)	Tempo de Vaporização.
AUTO	Auto (Modo Automático)	Grupo de Alimento, Tipo de Alimento, Quantidade, Nível de cozimento e Tempo.
$\stackrel{\wedge}{\Box}$	Shortcuts (Atalhos)	Seleciona a última função desejada.

DISPLAY DIGITAL

O display inclui um relógio 24 horas e os ícones das funções.



TECLA START (INICIAR)



Use para iniciar o cozimento ou executar a função de Jet Start (Acionamento Rápido).



TECLA LIGA/DESLIGA (ON/OFF)

Aperte para parar ou cancelar qualquer função do Forno.



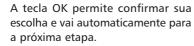
TECLA≪(RETORNAR)



A tecla (Retornar) permite retornar para uma etapa anterior. Isto possibilita realizar alterações antes de iniciar o cozimento.



TECLA OK



TRAVA DO PAINEL DE CONTROLE

Esta é uma função automática de segurança. É ativada um minuto após o Forno ter retornado ao modo de espera (o Forno fica em modo de espera quando o relógio é exibido, caso esteja ajustado, ou mesmo quando o display está vazio). A porta deve ser aberta e fechada, por exemplo, para inserção de um alimento, assim o painel será liberado.

DONENESS (NÍVEL DE COZIMENTO)

O Doneness (Nível de Cozimento) está disponível nas funções Sensor Reheat (Aquecer por sensor) e Auto (Modo Automático).

Nas funções acima, você tem a possibilidade de controlar o resultado final por meio do ajuste do nível de cozimento. Este recurso possibilita você alcançar uma temperatura maior ou menor em comparação com o ajuste previamente determinado.

Quando estiver usando uma dessas funções, o Forno escolhe o ajuste de cozimento normal. Essa configuração normalmente proporciona o melhor resultado. Mas se o alimento aquecido ficar muito quente, é possível facilmente fazer um ajuste antes de usar essa função novamente.

Isso é feito por meio da seleção do Doneness (Nível de Cozimento) utilizando o botão de Ajuste logo após o acionamento da tecla Start (Iniciar).

OBSERVAÇÃO:

O Doneness (Nível de Cozimento) só pode ser ajustado durante os primeiros 20 segundos do cozimento.

Nível	Efeito
Extra	Fornece temperatura final mais elevada.
Normal	Valor normal predefinido.
Suave	Fornece a temperatura final mais baixa.

180°C TEMPERATURE

COOLING DOWN (RESFRIAMENTO)

Após finalizado um processo de cozimento, o Forno realiza um procedimento de resfriamento. Isso é normal.

Oven a Hot BNO TIPE

35:00 COOK TIME

Após esse resfriamento, o Forno será desligado automaticamente.



O resfriamento pode ser interrompido sem qualquer prejuízo para o Forno ao abrir a porta.

Pressione a tecla (Retornar) para visualizar temporariamente a hora durante o processo de resfriamento.

Com temperatura inferiora 50 °C a hora aparecerá definitivamente no display.

USO DO FORNO DE MICRO-ONDAS

LIGA/DESLIGA (ON/OFF)

Para ligar ou desligar o produto utilize a tecla Liga/Desliga (On/Off) ou simplesmente rotacione o botão Multifunção.

Quando o produto for ligado os botões ficarão habilitados e a hora desaparecerá do display. Quando o produto for desligado a hora reaparecerá no display.

IMPORTANTE:

As configurações podem descritas acima podem diferenciar-se caso a função ECO estiver ligada e desligada (veja mais informações na função ECO), as descrições acima assumem que a função ECO está ligada.

SETTING (CONFIGURAÇÕES)

Quando o aparelho for ligado pela primeira vez, ele irá informar para ajustar o Idioma (Language) e o Relógio (Clock). Após uma interrupção da energia, o Relógio (Clock) irá piscar e precisará ser ajustado novamente.

O seu Forno possui algumas funções que podem ser ajustadas de acordo com o seu gosto pessoal.

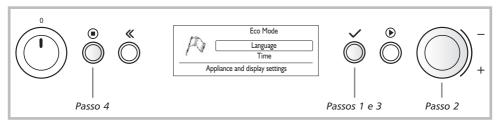


- 1. Gire o botão Multifunção até a posição de configurações.
- Use o botão de Ajuste para escolher uma das seguintes configurações para ajuste.



LANGUAGE (IDIOMA)

Entre os idiomas disponíveis neste Forno de Micro-ondas, incluem-se Inglês e Português (de Portugal). As instruções que seguem, têm como base o idioma Inglês.



- Pressione a tecla OK.
- 2. Gire o botão de Ajuste para escolher um dos idiomas disponíveis.
- 3. Pressione a tecla OK novamente para confirmar a sua seleção.
- Pressione a tecla Liga/Desliga (On/Off) para sair da função de configuracões.

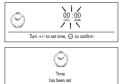




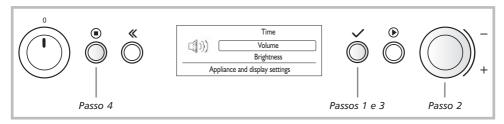
CLOCK (RELÓGIO)



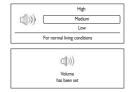
- 1. Pressione a tecla OK.
- 2. Gire o botão de Ajuste para configurar a hora certa.
- 3. Pressione a tecla OK novamente para confirmar a sua seleção.
- **4.** Pressione a tecla Liga/Desliga (On/Off) para sair da função de configurações.



VOLUME



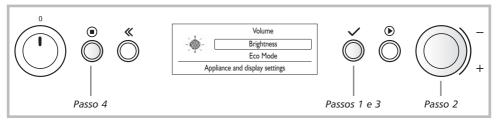
- 1. Pressione a tecla OK.
- 2. Gire o botão de Ajuste para desligar os sinais sonoros ("bips").
- 3. Pressione a tecla OK novamente para confirmar a sua seleção.
- **4.** Pressione a tecla Liga/Desliga (On/Off) para sair da função de configurações.



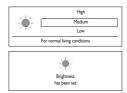
Um "bip" soará uma vez por minuto, durante 10 minutos, após finalizado o cozimento. Aperte a tecla Liga/Desliga (On/Off) ou abra a porta para cancelar o "bip".

NOTA: Se a porta for aberta e fechada, e não for acionado o início ou o fim do cozimento, as funções programadas serão mantidas em até 60 segundos. Após este tempo, o Forno entra no modo de espera.

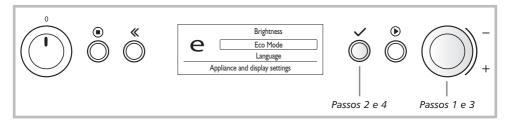
BRIGHTNESS (BRILHO)



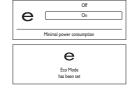
- 1. Pressione a tecla OK.
- 2. Gire o botão de Ajuste para configurar o nível de brilho de sua preferência.
- 3. Pressione a tecla OK novamente para confirmar a sua seleção.
- Pressione a tecla Liga/Desliga (On/Off) para sair da função de configurações.



ECO



- Rotacione o botão de Ajuste até a função Eco Mode aparecer na tela.
- 2. Pressione a tecla OK.
- 3. Rotacione o botão de Ajuste para selecionar a opção de On (ligado) ou Off (desligado).
- 4. Pressione novamente a tecla OK para confirmar a alteração.



Quando o modo ECO está ligado o display irá reduzir o brilho para economia de energia, o brilho voltará ao normal automaticamente quando qualquer botão for pressionado ou a porta for aberta

Quando o modo ECO está desligado, o display permanecerá com o brilho normal sempre que estiver visível.

DURANTE O COZIMENTO

A partir do momento que o processo de cozimento começar:



O tempo pode ser facilmente aumentado em incrementos de 30 segundos pressionando a tecla Start (Iniciar). Cada vez que pressionar, o tempo aumenta em 30 segundos. Você pode também girar o botão de Ajuste para aumentar ou diminuir o tempo.



Ao girar o botão de Ajuste, você poderá alternar entre os parâmetros para escolher o que deseja alterar.





Pressionar a tecla OK seleciona e permite que ele seja alterado (ele pisca). Gire o botão de Ajuste para alterar sua configuração.

Pressione a tecla OK novamente para confirmar a sua escolha. O forno continuará automaticamente com sua nova configuração.



TIMER

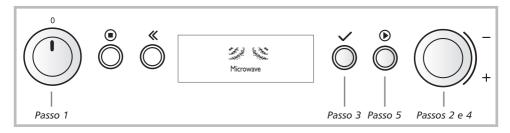
Use esta função quando você precisar de um cronômetro para medir o tempo para vários propósitos, tal como esperar a massa crescer antes de assar.



- 1. Gire o botão Multifunção até a posição zero. O relógio é mostrado. Caso o relógio não esteja configurado, o display ficará em branco.
- 2. Pressione a tecla OK para entrar no modo de configuração.
- 3. Gire o botão de Ajuste para configurar o tempo a ser medido. O timer iniciará automaticamente a contagem regressiva após 10 segundos. Pressione a tecla Start (Iniciar) caso você deseje iniciar antes.
 - Um sinal sonoro será ouvido quando o timer tiver encerrado a contagem regressiva.
- 4. Para desligar o timer antes do encerramento da contagem regressiva, pressione a tecla Liga/ Desliga (On/Off).

MICROWAVE (MICRO-ONDAS)

Use esta função para cozinhar e aquecer apenas com micro-ondas. É recomendado para o cozimento de legumes, peixes, batatas e carnes.



- 1. Gire o botão Multi-função até que Micro-ondas seja mostrado.
- 2. Gire o botão de Ajuste para configurar o tempo de cozimento.
- 3. Pressione a tecla OK para confirmar a sua configuração.
- 4. Gire o botão de Ajuste para definir o nível de potência do Micro-ondas.
- 5. Pressione a tecla Start (Iniciar).

Utilize esta função para cozimento normal e reaquecimento, tais como verduras e legumes, peixes, batatas e carnes.

ATENÇÃO:

Não utilize o acessório ao lado na função Microwave (Micro-ondas).



218

COOK TIME

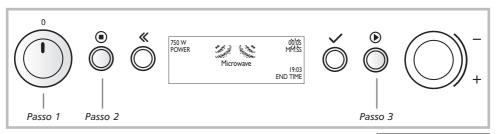
19:00 END TIME

Power (Potência)

Potência	Uso sugerido
900 W	Reaquecimento de bebidas, água, sopas, café, chá ou outros alimentos com alto
	conteúdo de água. Se o alimento contiver ovos ou creme de leite, escolha uma
	potência mais baixa.
750 W	Cozimento de legumes, carnes, etc.
650 W	Cozimento de peixes.
500 W	Cozimento mais cuidadoso, por exemplo, molhos com alta proteína, pratos de
	queijo e ovos e para terminar o cozimento de cozidos.
350 W	Ferver guisados, derreter manteiga e chocolate.
160 W	Descongelar. Amolecer manteiga e queijos.
90 W	Amolecer sorvetes.
0 W	Quando utilizar somente o Timer.

JET START (ACIONAMENTO RÁPIDO)

Esta função **Jet Start (Acionamento Rápido)** é usada para o aquecimento de alimentos com uma alta concentração de água, tais como sopas ralas, café ou chá.



- 1. Gire o botão Multifunção até a posição Microwave (Micro-ondas).
- 2. Pressione a tecla Liga/Desliga (On/Off).
- 3. Pressione a tecla Start (Iniciar).

Se você normalmente mantém o botão Multifunção na posição **Microwave (Micro-ondas)** e o Forno está no modo de espera, pode iniciar diretamente no passo 3.

A função normalmente começa na potência máxima do Micro-ondas e o tempo de cozimento está configurado para 30 segundos.



Cada vez que a tecla for pressionada, o tempo será aumentado em 30 segundos. Após o início da função, você poderá alterar o tempo ao girar o botão Multifunção para aumentar ou diminuir o tempo.

ATENÇÃO:

Não utilize os acessórios ao lado na função **Jet Start (Acionamento Rápido)**.







Interromper ou Parar o Cozimento

Para interromper o cozimento:

Ao abrir a porta do Forno, o cozimento será interrompido. Pode-se verificar, virar ou misturar o alimento em até 10 minutos, tempo no qual a configuração será mantida.

Para continuar o cozimento:

Feche a porta e aperte uma vez a tecla Start (Iniciar). O cozimento é reiniciado onde foi interrompido. Ao pressionar a tecla Start (Iniciar) duas vezes aumenta-se o tempo em 30 segundos.

Se não desejar continuar o cozimento:

Retire a comida, feche a porta e aperte a tecla Liga/Desliga (On/Off).

DESCONGELAMENTO MANUAL

Siga o procedimento para "Microwave (Micro-ondas)" e escolha a potência de 160 W quando descongelar manualmente.

Verifique e inspecione o alimento regularmente. O hábito de acompanhar o descongelamento dará a você os tempos adequados para várias quantidades de alimentos.

Alimentos congelados em sacos plásticos, embalagens de filme plástico ou de cartolina podem ser colocados diretamente no Forno desde que a embalagem não contenha partes de metal (por exemplo, grampos metálicos).

Separe os pedaços à medida que começarem a descongelar. Fatias individuais descongelam com major facilidade.

Proteja partes do alimento com pequenos

pedaços de papel alumínio (por exemplo, as pernas e pontas de asa de frango). Isto evita que estas partes cozinhem antes de completar o descongelamento.

Mexa ou vire os alimentos na metade do processo de descongelamento.

Alimentos refogados, ensopados e molhos para carne descongelam melhor quando mexidos durante o tempo de descongelamento.

Durante o descongelamento, é melhor deixar o alimento ligeiramente congelado e permitir que termine durante o tempo de espera.

O tempo de espera após o descongelamento sempre melhora o resultado, já que o calor será distribuído de maneira uniforme por todo o alimento.

CRISP

A função **Crisp** utiliza o Prato Crisp e o cozimento através de micro-ondas para que os alimentos não somente sejam aquecidos/cozidos, mas também fiquem crocantes e dourados. Use esta função para preparar pizzas, empanados, bacon, ovos, salsichas, hambúrgueres, etc.



- 1. Gire o botão Multifunção até a posição Crisp.
- 2. Gire o botão de Ajuste para configurar o tempo de cozimento.
- 3. Pressione a tecla Start (Iniciar).

O Forno usa automaticamente as funções Microwave (Micro-ondas) e Grill para aquecer o Prato Crisp. Desse modo, este acessório atinge rapidamente altas temperaturas, o que permite dourar e deixar o alimento crocante.

Use somente o Prato Crisp fornecido neste produto. Outros pratos disponíveis no mercado não oferecerem o resultado correto quando usados para esta função.

0)!50 COOK TIME

> 19:00 END TIME

IMPORTANTE:

 Certifique-se de que o Prato Crisp foi colocado corretamente no meio do Prato Giratório.



- O Forno e o Prato Crisp ficam muito quentes quando esta função é usada.
- Não coloque Prato Crisp quente sobre qualquer superfície sensível ao calor.
- Seja cuidadoso, não toque o teto abaixo da resistência do grill.

ATENÇÃO:

Use luvas térmicas, ou o Pegador do Prato Crisp para remover o Prato Crisp quando aquecido.



ATENÇÃO:

Não utilize os acessórios ao lado na função Crisp.









GRILL

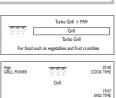
A função **Grill** é usada, principalmente, para gratinar e dourar os alimentos. O funcionamento da resistência elétrica situada na parte superior da cavidade do Forno proporciona este efeito aos alimentos.



- 1. Gire o botão Multifunção até a posição Grill aparecer no display.
- 2. Gire o botão de Ajuste até a função Grill aparecer.
- 3. Pressione a tecla OK para confirmar a seleção.
- 4. Gire o botão de Ajuste para selecionar o tempo de cozimento.
- 5. Pressione a tecla OK para confirmar a seleção.
- 6. Gire o botão de Ajuste para selecionar o nível de potência.
- 7. Pressione a tecla Start (Iniciar) para Iniciar o cozimento.

Não deixe a porta do forno aberta por longos períodos durante o funcionamento do grill pois isso provocará uma queda da temperatura do Forno.

Para um melhor resultados de alimentos como queijos, torradas, filés e salsichas, preaqueça a resistência do grill durante 3 minutos. Coloque o alimento sobre o Suporte Metálico Alto.



IMPORTANTE:

- Antes de usar o grill, certifique-se de que os utensílios usados são resistentes ao calor e podem ir ao Forno.
- Não use utensílios plásticos no grill. Produtos de madeira ou papel também não são apropriados.

ATENÇÃO:

Não utilize os acessórios ao lado na função **Grill**.





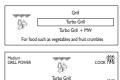


TURBO GRILL

A função **Turbo Grill** é o funcionamento instantâneo da função **Grill** (resistência elétrica) com associação da função **Forced Air (Ar Forçado)**. Use esta função para cozinhar alimentos como gratinados, lasanhas, aves e batatas assadas. Coloque o alimento sobre o Suporte Metálico Alto sobre o Prato Giratório ao cozinhar com esta função.



- 1. Gire o botão Multifunção até a posição Grill aparecer no display.
- 2. Gire o botão de Ajuste até a função **Turbo Grill** aparecer.
- 3. Pressione a tecla OK para confirmar a seleção.
- 4. Gire o botão de Ajuste para selecionar o tempo de cozimento.
- 5. Pressione a tecla OK para confirmar a seleção.
- 6. Gire o botão de Ajuste para selecionar o nível de potência.
- 7. Pressione a tecla Start (Iniciar) para iniciar o cozimento.



19:00 END TIME

ATENÇÃO:

Não utilize os acessórios ao lado na função **Turbo Grill**.







TURBO GRILL + MW (TURBO GRILL COMBINADO)

Esta função combina as função **Turbo Grill** e **Microwave (Micro-ondas)**, ambas funcionando ao mesmo tempo. Use esta função para cozinhar alimentos como gratinados, lasanha, aves e batatas assadas. Coloque o alimento sobre o Suporte Metálico Alto, e este último sobre o Prato Giratório ao cozinhar com esta função.



- 1. Gire o botão Multifunção até a posição Grill aparecer no display.
- 2. Gire o botão de Ajuste até a função Turbo Grill + MW (Turbo Grill Combinado) aparecer.
- 3. Pressione a tecla OK para confirmar a seleção.
- 4. Gire o botão de Ajuste para selecionar o tempo de cozimento.
- 5. Pressione a tecla OK para confirmar a seleção.
- 6. Gire o botão de Ajuste para selecionar o nível de potência.
- 7. Pressione a tecla OK para confirmar a seleção.
- 8. Gire o botão de Ajuste para selecionar o nível de potência do micro-ondas.
- 9. Pressione a tecla Start (Início) para iniciar o cozimento.

O máximo de potência possível para o **Turbo Grill + MW (Turbo Grill Combinado)** é limitado a um nível previamente definido de fábrica.

Turbo Grill + MW (Turbo Grill Combinado)					
Uso sugerido	Uso sugerido Potência do Grill Potência do Micro-onc				
Metades de frango	Média	350 - 500 W			
Legumes/Verduras recheados	Média	500 - 650 W			
Coxas de frango	Alta	350 - 500 W			
Maçãs assadas	Média	160 - 350 W			
Peixes assados	Alta	160 - 350 W			

ATENÇÃO:

Não utilize os acessórios ao lado na função Turbo Grill + MW (Turbo Grill Combinado).









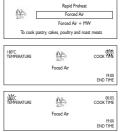


FORCED AIR (AR FORÇADO)

Use esta função para assar suspiros, massas, pão-de-ló, suflês, aves e carne assada.



- Gire o botão Multifunção até a posição Forced Air (Ar Forçado) aparecer no display.
- Gire o botão de Ajuste até a função Forced Air (Ar Forçado) aparecer.
- 3. Pressione a tecla OK para confirmar a seleção.
- Gire o botão de Ajuste para selecionar o tempo de cozimento. Você será direcionado automaticamente para a próxima configuração.
- 5. Gire o botão de Ajuste para selecionar a temperatura.
- 6. Pressione a tecla Start (Início) para iniciar o cozimento.





Use o Suporte Metálico Baixo para colocar o alimento. Isto permite que o ar circule apropriadamente em torno dele.

Use a Bandeja para Assar alimentos como biscoitos, pãezinhos e muffins.

Uma vez iniciado o processo de aquecimento, a temperatura poderá ser facilmente alterada ao girar o botão de Ajuste. Use a tecla (Retornar) para retornar para a posição na qual pode-se alterar a temperatura final.

ATENÇÃO:

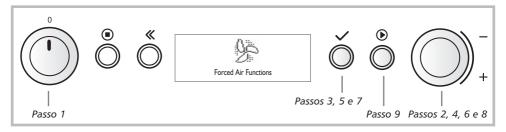
Não utilize os acessórios ao lado na função Forced Air (Ar Forçado).





FORCED AIR + MW (AR FORCADO COMBINADO)

Use esta função para assar carnes, aves, batatas, pratos prontos congelados, pão-de-ló, massas, peixes e pudins.



- 1. Gire o botão Multifunção até a posição Forced Air (Ar Forçado) aparecer no display.
- Gire o botão de Ajuste até a função Forced Air+MW (Ar Forçado Combinado) aparecer.
- **3.** Pressione a tecla OK para confirmar a seleção. Você será direcionado automaticamente para a próxima configuração.
- 4. Gire o botão de Ajuste para selecionar o tempo de cozimento.
- 5. Pressione a tecla OK para confirmar a seleção. Você será direcionado automaticamente para a próxima configuração.
- 6. Gire o botão de Ajuste para selecionar a temperatura.
- 7. Pressione a tecla OK para confirmar a seleção. Você será direcionado automaticamente para a próxima configuração.
- 8. Gire o botão de Ajuste para selecionar o nível de potência do micro-ondas.
- 9. Pressione a tecla Start (Início) para iniciar o cozimento.

Use o Suporte Metálico Baixo para colocar o alimento de modo a permitir que o ar circule apropriadamente em torno do alimento.

Uma vez que o processo de aquecimento tiver sido iniciado, o tempo de cozimento poderá ser facilmente ajustado ao girar o botão de Ajuste.

O máximo de potência possível ao usar o Forced Air + MW (Ar Forçado Combinando) é limitado a um nível previamente definido de fábrica.

Forced Air Forced Air + MW

Rapid Preheat

Forced Air + MW

cook TIME

19:00 END TIME

180°C TEMPERATURE

Power (Potência)	Uso sugerido
350 W	Cozinha aves, peixes e gratinados.
160 W	Cozinha assados.
90 W	Cozinha pães e bolos.
0 W	Doura somente durante o
	cozimento.

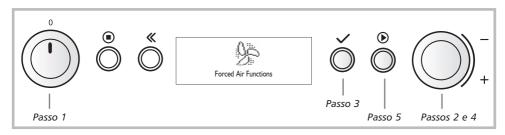
ATENÇÃO:

Não utilize os acessórios ao lado na função Forced Air + MW (Ar Forçado Combinando).

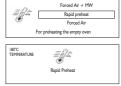


RAPID PRE-HEAT (PREAQUECIMENTO RÁPIDO)

Use esta função para preaquecer o Forno vazio. O preaquecimento é sempre feito da mesma forma com que você faria em um forno convencional antes de cozinhar ou assar. Não coloque o alimento antes ou durante o preaquecimento do Forno. Ele irá queimar com o calor intenso.



- 1. Gire o botão Multifunção até a posição Forced Air (Ar Forçado).
- Gire o botão de Ajuste até a função Rapid Pre-Heat (Preaquecimento Rápido) aparecer no display.
- **3.** Pressione a tecla OK para confirmar a seleção. Você será direcionado para a próxima configuração.
- 4. Gire o botão de Ajuste para selecionar a temperatura.
- 5. Pressione a tecla Start (Início) para iniciar o preaquecimento.

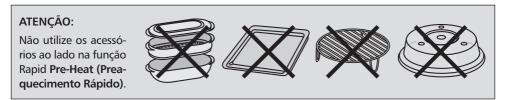




Durante o processo de aquecimento, uma animação aparecerá no display até o forno alcançar a temperatura configurada.

Uma vez iniciado o preaquecimento, a temperatura poderá ser facilmente ajustada ao girar o botão de Ajuste.

Após preaquecido, o Forno irá manter essa temperatura por 10 minutos antes de ser desligado. Durante esse tempo, ele irá esperar para que você coloque o alimento dentro do forno e escolha a função de Forced Air (Ar Forçado) para iniciar o cozimento.



SENSOR STEAM (VAPOR POR SENSOR)

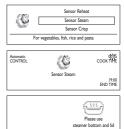
A função **Sensor Steam (Vapor por Sensor)** é ideal para o cozimento saudável de alimentos como por exemplo vegetais, peixe e macarrão.

Esta função funciona em duas etapas:

- A primeira etapa leva o alimento até a temperatura de fervura. Nesta etapa, aparecerá uma animação no display.
- A segunda etapa ajusta, automaticamente, a temperatura de cozimento adequado, evitando assim que o alimento cozinhe em excesso. Nesta etapa, aparecerá o tempo de cozimento restante no display.



- 1. Gire o botão Multifunção até a posição Forced Air (Ar Forçado).
- Gire o botão de Ajuste até a função Rapid Pre-Heat (Preaquecimento Rápido) aparecer no display.
- **3.** Pressione a tecla OK para confirmar a seleção. Você será direcionado para a próxima configuração.
- 4. Gire o botão de Ajuste para selecionar a temperatura.
- 5. Pressione a tecla Start (Início) para iniciar o preaquecimento.



IMPORTANTE:

- A Panela Plástica Para Cozimento a Vapor foi projetada para ser usada somente com o Micro-ondas. Jamais a use para outra função. O uso da Panela Plástica Para Cozimento a Vapor em qualquer outra função poderá danificar este acessório.
- Assegure-se sempre de que o Prato Giratório consegue girar livremente, antes de ligar o Forno. Coloque sempre a Panela Plástica Para Cozimento a Vapor sobre o Prato Giratório.

Tampa:

Cubra sempre o alimento com uma tampa. Antes de usar, certifique-se de que o recipiente e a tampa são resistentes a Micro-ondas. Se você não possuir uma tampa para o recipiente escolhido, você poderá usar um prato em seu lugar. Ele deve ser colocado com o lado de baixo voltado para o interior do recipiente. Não use filmes plásticos ou papel alumínio para cobrir o alimento.

Recipientes:

Os recipientes não deverão ser preenchidos além de sua metade. Se você pretende ferver um grande volume de líquidos, você deverá escolher um recipiente maior a fim de garantir que o mesmo não seja preenchido até a sua metade. Isso se destina a evitar transbordamentos.

Cozimento de legumes usando a Panela Plástica de Cozimento a Vapor:

Coloque os legumes na cesta da Panela Plástica para Cozimento a Vapor. Despeje 100 ml de água na base (parte de baixo). Cubra com a tampa e ajuste o tempo. Vegetais macios como brócolis e alho-poró necessitam de 2 a 3 minutos de tempo de cozimento. Vegetais mais duros, como cenouras e batatas, precisam de 4 a 5 minutos de tempo de cozimento.

Cozimento de arroz:

Ajuste o tempo de cozimento, quantidade de água e arroz conforme o gosto desejado. Coloque os ingredientes na base, cubra com a tampa e ajuste o tempo.

ATENÇÃO:

Não utilize os acessórios ao lado na função Sensor Steam (Vapor por Sensor).



JET DEFROST (DESCONGELAMENTO RÁPIDO)

Use esta função para descongelar carnes, aves, peixes, legumes e pães. O **Jet Defrost (Descongelamento Rápido)** deverá ser usado somente se o peso do alimento estiver entre 100 g - 3,0 kg. Coloque o alimento sobre o Prato Giratório.



- Gire o botão Multifunção até a posição do Jet Defrost (Descongelamento Rápido).
- 2. Gire o botão de Ajuste para selecionar o tipo de alimento que você deseja descongelar.
- Pressione a tecla OK para confirmar a sua seleção. Você será automaticamente levado até a próxima configuração (o peso previamente configurado será indicado).
 - è será aupeso pre-

200 g AMOLINT let Defrost

15:00 COOK TIMF

> 19:15 END TIME

For defrosting 5 types of food

- 4. Gire o botão de Ajuste para configurar o peso do alimento.
- 5. Pressione a tecla Start (Iniciar).

Na metade do descongelamento, o Forno para e lembra você de virar o alimento (Turn Food).

- Abra a porta.
- · Vire o alimento.
- Feche a porta e reinicie pressionando a tecla Start (Iniciar).

OBSERVAÇÃO: Se o alimento não for virado, o Forno continuará automaticamente após 2 minutos de espera. O tempo de descongelamento será major nesse caso.

No final do descongelamento, o Forno passa automaticamente para o modo de descongelamento manual e você pode ajustar um tempo adicional, se desejado.

Se nenhum descongelamento adicional for necessário, pressione a tecla Liga/Desliga (On/ Off), abra a porta e retire o alimento descongelado.

Esta função exige o conhecimento do peso do alimento. O Forno irá, então, ajustar automaticamente o tempo necessário para encerrar o procedimento.

Se o peso for menor ou maior do que o peso recomendado, siga o procedimento para "Mi-

crowave (Micro-ondas)" e escolha a potência de 160 W e o tempo desejado.

Alimentos Congelados:

Se o alimento estiver em uma temperatura maior do que a de congelamento (-18 °C), escolha um peso menor para o alimento. Se o alimento estiver em uma temperatura menor do que a de congelamento (-18 °C), escolha um peso maior para o alimento.

	Alimento	Peso recomendado
Carnes	Carne moída, Costelas, Bifes, Assados	100 g - 2 kg
Aves	Frango inteiro, Pedaços, Filés	100 g - 3 kg
Peixes	Peixe inteiro, Postas, Filés	100 g - 2 kg
Vegetais	Legumes variados, Ervilhas, Brócolis, etc.	100 g - 2 kg
Pães	Pão de forma, Pão doce, Pãezinhos	100 g - 2 kg

ATENÇÃO:

Não utilize os acessórios ao lado na função Jet Defrost (Descongelamento Rápido).



KEEP WARM (MANTER QUENTE)



- 1. Gire o botão Multifunção até a posição Keep Warm (Manter Quente).
- 2. Gire o botão de Ajuste para configurar o tempo.
- 3. Pressione a tecla Start (Iniciar).

Utilize essa função para manter alimentos cozidos há pouco tempo na temperatura de servir. Alimentos adequados são carnes, alimentos fritos e tortas.

A função manter quente pode ser interrompida a qualquer momento abrindo-se a porta. Ela irá fazer uma pausa enquanto você verifica o alimento.

Para continuar, feche a porta e pressione o botão Iniciar novamente.

A duração máxima é de 90 minutos.

Se o forno estiver quente após o cozimento, deixe-o resfriar antes de utilizar essa função para evitar que o alimento fique cozido em excesso.

Use o Suporte Metálico Baixo para colocar o alimento de modo a permitir que o ar circule apropriadamente em torno do alimento.

ATENÇÃO:

Não utilize os acessórios ao lado na função Keep Warm (Manter Quente).







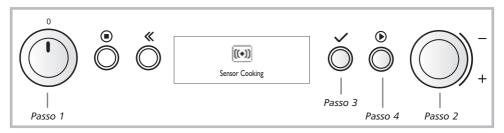
01:30 COOK TIME

II:37 END TIME

\$55

SENSOR REHEAT (AQUECER POR SENSOR)

Use a função Sensor Reheat (Aquecer por Sensor) quando for aquecer alimentos prontos, tanto congelados como resfriados, ou a temperatura ambiente. Coloque o alimento em um recipiente adequado que possa ir ao Micro-ondas.



- 1. Gire o botão Multifunção até a posição Sensor (Sensor).
- Gire o botão de Ajuste até a função Sensor Reheat (Aquecer por Sensor) aparecer no display.
- 3. Pressione a tecla OK para confirmar a seleção.
- 4. Pressione a tecla Start (Início) para iniciar.

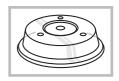
Disponha fatias finas de carne umas sobre as outras ou intercale as mesmas.

Automatic CONTROL

Fatias mais grossas como de bolos de carne e salsichas devem ser dispostas perto umas das outras.

Aguarde 1 ou 2 minutos como tempo de espera. Isto sempre melhora o resultado do cozimento e, especialmente, do descongelamento.

Use sempre a Tampa Plástica com esta função, exceto quando for aquecer sopas. Se o alimento estiver embalado de tal forma que



não seja possível usar a Tampa Plástica, a embalagem deverá ser perfurada para permitir que o excesso de vapor escape durante o aquecimento.

Filmes plásticos devem ser cortados ou furados com um garfo, para liberar o vapor e impedir explosões.

Após pressionar a tecla Start (Iniciar), uma animação do sensor aparecerá brevemente, seguido pelo tempo de cozimento.

A animação não deve ser interrompida. Esta somente poderá ser interrompida quando a contagem regressiva do tempo aparecer no display. Para esta função, o peso do alimento deverá estar entre 250 - 600 g. Caso contrário, é necessário ajustar manualmente, conforme as instruções da função "Microwave (Micro--ondas)" para obter um melhor resultado.

Antes de usar esta função, certifique-se de que o forno se encontra à temperatura ambiente para conseguir o melhor resultado.

Dicas para aquecer alimentos:

Quando for aquecer uma refeição em um prato, coloque os alimentos maiores e mais duros na parte externa e os alimentos menores e macios no centro.

ATENÇÃO:

Não utilize os acessórios ao lado na função Sensor Reheat (Aquecer por Sensor).

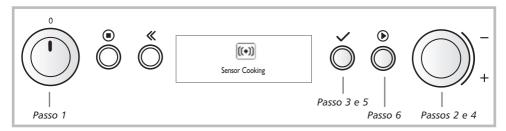








SENSOR CRISP



- Gire o botão Multifunção até que Cozimento por Sensor seja mostrado.
- 2. Gire o botão de Ajuste até que Crisp por Sensor seja mostrado.
- 3. Pressione a tecla OK para confirmar a sua escolha.
- 4. Gire o botão de Ajuste para escolher o alimento.
- **5.** Pressione a tecla OK para confirmar a sua escolha.
- **6.** Pressione a tecla Start (Iniciar).







Utilize esta função para aquecer rapidamente o seu alimento, de congelado à temperatura de servir.

Auto-crisp é utilizado somente para alimentos prontos congelados.

Somente utilize o Prato Crisp com esta fun-

ção. Outros pratos crisp disponíveis no mercado não apresentarão os resultados corretos quando utilizar esta função.

Não coloque recipientes ou invólucros no Prato Crisp! Coloque somente alimentos no Prato Crisp.

	Alimento	Dicas
***	Batatas fritas (300g - 600g)	Espalhe as batatas em uma camada por igual no Prato Crisp. Coloque sal, se desejar.
***	Pizza de massa fina (250g - 500g)	Para pizzas de massa fina.
***	Pizza de panela (300g - 800g)	Para pizzas de massa grossa.
** <u>*</u>	Asinhas de frango (300g - 600g)	Para nuggets de frango, coloque óleo no Prato Crisp e cozinhe com o cozimento configurado para Leve.

Para alimentos não relacionados nessa tabela e se o peso for menor ou maior que o recomendado, você deverá seguir o procedimento para a função crisp manual.

ATENÇÃO:

Não utilize os acessórios ao lado na função **Sensor Crisp**.









AUTO (MODO AUTOMÁTICO)

Use esta função para cozinhar vários tipos de alimentos. O Forno irá auxiliar você a selecionar o grupo, tipo de alimento, e acessórios a serem utilizados. No **Auto (Modo Automático)** o Forno irá selecionar automaticamente o método de cozimento, o tempo e a potência necessários.

Dependendo das seleções que você fizer, o Forno irá pedir informações adicionais como a quantidade e peso dos alimentos. Utilize a "Tabela de Alimentos para o Auto (Modo Automático)" para encontrar facilmente os alimentos que se deseja cozinhar. As instruções dadas a seguir são um exemplo. Use os mesmos passos para os demais alimentos.



- Gire o botão Multifunção até a posição Tabela de alimentos para o Auto (Modo Automático).
- 2. Gire o botão de Ajuste para selecionar.
- 3. Pressione a tecla OK para confirmar a sua seleção. Você será levado automaticamente até a próxima seleção.
- 4. Gire o botão de Ajuste para selecionar.
- Pressione a tecla OK para confirmar a sua seleção. Você será levado automaticamente até a próxima seleção.
- 6. Gire o botão de Ajuste para selecionar.
- Pressione a tecla OK para confirmar a sua seleção. Você será levado automaticamente até a próxima seleção.

zimento.

- 8. Gire o botão de Ajuste para selecionar.
- 9. Pressione a tecla Start (Iniciar).

Use somente os utensílios sugeridos pelo Forno. Quando o cozimento tiver terminado, é possível continuá-lo, conforme o seu gosto. Para isto, basta girar o botão de Ajuste para acrescentar tempo de cozimento. O Forno foi previamente configurado com o melhor modo de cozimento para o alimento específico.

Uma carne assada na configuração padrão terá um ponto "Médio". Para "Mal Passado", escolha o nível de Cozimento - 2. Para "Bem passado", escolha o Nível de Cozimento + 2. Para um melhor resultado, cubra os assados com filme quando o cozimento for finalizado e deixe descansar por cerca de 10 minutos.



alimento seja virado ou mexido durante o co-

Em tais casos, o Forno para e lembra de executar essa ação. Se a porta não for aberta nesse momento (dentro de 3 minutos), o forno considera que não é necessário qualquer cozimento adicional e retorna ao modo de espera. Uma pequena quantidade de óleo ou manteiga pode ser usada no preaquecimento do Prato Crisp.





Tabela de alimentos para o Auto (Modo Automático)

QUANTIDADES E PESOS RECOMENDADOS

Grupo de Alimento	Tipo de Alimento	Quantidade Recomendada	Acessórios a serem utilizados
Carnes	Carne assada	800 g - 1,5 Kg	Recipiente adequado ao uso no Forno de Micro-ondas.
	Lombo assado	800 g - 1,5 Kg	Recipiente adequado ao uso no Forno de Micro-ondas.
	Vitela assada	800 g - 1,5 Kg	Recipiente adequado ao uso no Forno de Micro-ondas.
	Costelas	700 g - 1,2 Kg	Utilize Prato Crisp.
	Entrecote	2 - 6 Peças	Utilize Suporte Metálico Alto.
	Hambúrguer congelado	100 g - 500 g	Utilize Prato Crisp (coloque o Prato Crisp vazio para preaquecer).
	Bacon	50 g - 150 g	Utilize Prato Crisp (coloque o Prato Crisp vazio para preaquecer).
Aves	Frango assado	800 g - 1,5 Kg	Recipiente adequado ao uso no Forno de Micro-ondas.
	Filés de frango, vapor	300 g - 800 g	Utilize Panela Plástica para Cozimento a Vapor.
	Filés de frango, fritos	300 g - 1 Kg	Utilize Prato Crisp (coloque o Prato Crisp vazio para preaquecer).
	Pedaços de frango	400 g - 1,2 Kg	Utilize Prato Crisp.
Peixes	Peixe inteiro assado	600 g - 1,2 Kg	Recipiente adequado ao uso no Forno de Micro-ondas.
	Peixe inteiro cozido	600 g - 1,2 Kg	Recipiente adequado ao uso no Forno de Micro-ondas.
	Filés no vapor	300 g - 800 g	Utilize Panela Plástica para Cozimento a Vapor.
	Postas, Fritas	300 g - 800 g	Utilize Prato Crisp (coloque o Prato Crisp vazio para preaquecer).
	Filés empanados, congelados	200 g - 600 g	Utilize Prato Crisp (coloque o Prato Crisp vazio para preaquecer).
Batatas	Batatas cozidas	300 g - 1 Kg	Utilize panela Plástica para Cozimento a Vapor (fundo e tampa).
	Batatas assadas	200 g - 1 Kg	Recipiente adequado ao uso no Forno de Micro-ondas.
	Batatas Fritas, congeladas	300 g - 600 g	Utilize Prato Crisp.
	Batatas fatiadas	300 g - 800 g	Utilize Prato Crisp.
Arroz	Arroz		Utilize Panela Plástica para Cozimento a Vapor (fundo e tampa).
	Mingau de aveia	1 - 2 Porções	Recipiente adequado ao uso no Forno de Micro-ondas.

Tabela de alimentos para o Auto (Modo Automático)

QUANTIDADES E PESOS RECOMENDADOS

Grupo de Alimento	Tipo de Alimento	Quantidade Recomendada	Acessórios a serem utilizados
Vegetais	Legumes congelados	300 g - 800 g	Utilize Panela Plástica para Cozimento a Vapor.
	Cenouras	200 g - 500 g	Utilize Panela Plástica para Cozimento a Vapor.
	Brócolis	200 g - 500 g	Utilize Panela Plástica para Cozimento a Vapor.
	Couve-flor	200 g - 500 g	Utilize Panela Plástica para Cozimento a Vapor.
	Berinjela	300 g - 800 g	Utilize Prato Crisp (coloque o Prato Crisp vazio para preaquecer).
	Abóbora, vapor	200 g - 500 g	Utilize Panela Plástica para Cozimento a Vapor.
Massas	Massas	1 - 4 Porções	Utilize Panela Plástica para Cozimento a Vapor (fundo e tampa).
	Lasanha	4 - 10 Porções	Recipiente adequado ao uso no Forno de Micro-ondas.
	Lasanha congelada	500 g - 1,2 Kg	Recipiente adequado ao uso no Forno de Micro-ondas.
Pizza/Torta	Pizza Caseira	2 - 6 Porções	Comece com o Forno vazio, utilize a Bandeja para Assar.
	Pizza congelada	250 g - 500 g	Utilize Prato Crisp.
	Pizza fria	200 g - 500 g	Utilize Prato Crisp (coloque o Prato Crisp vazio para preaquecer).
	Quiche congelada	200 g - 800 g	Utilize Prato Crisp.
Sobremesas	Maçãs assadas	4 - 8 Unidades	Recipiente adequado ao uso no Forno de Micro-ondas.
	Compota de Fruta	300 ml - 800 ml	Utilize Panela Plástica para Cozimento a Vapor.
Pães/Bolos	Pão de Forma	1 - 2 Peças	Utilize a Bandeja para Assar e forma adequada para pão de forma.
	Pãezinhos	1 Fornada	Utilize a Bandeja para Assar.
	Pão de Ló	1 Fornada	Recipiente adequado ao uso no Forno de Micro-ondas.
	Bolinhos	1 Fornada	Utilize a Bandeja para Assar.
	Biscoitos	1 Fornada	Utilize a Bandeja para Assar.
Lanches	Pipoca	90 g - 100 g	Coloque o pacote sobre o Prato Giratório.
	Castanhas torradas	50 g - 200 g	Utilize Prato Crisp (coloque o Prato Crisp vazio para preaquecer).
	Empanados de frango congelados	250 g - 600 g	Utilize Prato Crisp (coloque o Prato Crisp vazio para preaquecer).

CUIDADOS COM O FORNO DE MICRO-ONDAS

LIMPEZA GERAL

IMPORTANTE:

Antes de limpar, certifique-se de que todos os controles estão desligados e que o Forno de Micro-ondas está frio. Sempre siga as instruções das etiquetas dos produtos de limpeza. Sabão, água e pano macio ou esponja são sugeridos. Fique atento às instruções e indicações fornecidas pelos fabricantes de produtos de limpeza.

A ADVERTÊNCIA

Risco de Contaminação do Alimento

Não utilize material de limpeza tóxico ou com alto teor químico.

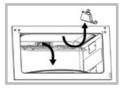
Verifique as instruções dadas pelos fabricantes dos produtos de limpeza e higienização.

A falta de limpeza do Forno pode levar à deterioração da superfície, o que pode afetar de maneira adversa a vida útil do aparelho e resultar na possibilidade de situações de risco.

IMPORTANTE:

- Não use espátulas metálicas, limpadores abrasivos, esponjas de aço, panos ásperos que possam danificar o painel de controle e as superfícies interior e exterior do Forno. Use uma esponja macia com detergente neutro ou papel toalha com limpador de vidro. Aplique o limpador de vidro em uma toalha de papel. Não coloque o limpador de vidro diretamente sobre o Forno.
- Em intervalos regulares, especialmente se tiverem ocorrido derramamentos, remova o Prato Giratório, o Suporte do Prato Giratório e limpe a base do Forno.
- Este forno foi projetado para operar com o Prato Giratório posicionado. Não use o Forno de Micro-ondas quando o Prato Giratório tiver sido removido para limpeza.

- Use um detergente suave, água e um pano macio para limpeza das superfícies internas, frontal e traseira da porta e da abertura da porta.
- Não permita o acúmulo de gordura ou partículas de alimentos em torno da porta.
 Para manchas persistentes, ferva um copo com água no Forno por 2 ou 3 minutos. O vapor irá amolecer as manchas.
- Não use dispositivos de limpeza a vapor para limpar o seu Forno de Micro-ondas. Aqueça 1 copo com água (250 ml) com 1 colher de sopa de suco de limão ou vinagre (15 ml) por 2 até 5 minutos no Forno de Micro-ondas para eliminar odores no interior do forno.
- A resistência do grill não precisa ser limpa, já que calor intenso irá queimar quaisquer respingos, mas o teto sobre a mesma pode necessitar de limpeza regular. Isso deve ser feito com água quente, detergente e uma esponja.
 - Empurre a resistência do grill para cima;
 - Gire o gancho cerâmico para a direita;



- Solte a resistência. Esta ficará suspensa para que a limpeza do teto possa ser realizada.
- Para retornar a resistência, levante a mesma e prenda o gancho novamente.
- LIMPE COM CUIDADO: O Prato Crisp deve ser limpo em água com detergente neutro. Áreas com sedimentos acumulados podem ser limpas com uma esponja macia e um detergente neutro. Deixe sempre o Prato Crisp esfriar antes de limpá-lo. Não o coloque em contato nem o enxágue com água enquanto o Prato Crisp estiver quente. O resfriamento rápido pode danificá-lo.

COMO EVITAR E RESOLVER PROBLEMAS

Antes de consultar a Central de Relacionamento KitchenAid, faça uma verificação prévia, consultando os pontos listados a seguir:

- O disjuntor está desarmado?
 Rearme o disjuntor. Se o problema persistir, chame um eletricista.
- O aparelho está instalado adequadamente?
 Verifique as instruções de instalação fornecidas com seu Forno de Micro-ondas.
- A porta está completamente fechada?
 Feche corretamente a porta.
- Há um espaçador fixado no interior da porta?
 Remova o espaçador e depois feche corretamente a porta.
- A trava do painel de controle está ativada?
 Está aparecendo "DOOR" no visor?
 Abra e feche a porta do Forno de Micro-ondas e depois pressione Start (Iniciar).
- O produto não está cozinhando ou esquentando os alimentos adequadamente?
 Tente esquentar 1 copo (250 ml) com água fria por 2 minutos a 100% de potência de cozimento. Se a água não esquentar, ligue para a assistência. Veja a seção "Assistência Técnica ou de Manutenção".
- O Forno de Micro-ondas tem um ruído intenso porém não muito alto?
 Isto é normal e ocorre quando o suprimento de energia liga e desliga o Magnetron (dispositivo que emite as micro-ondas).
- O Forno de Micro-ondas apresenta um ruído como se fossem estalos?
 Isto é normal, pois o aquecimento das paredes da cavidade fazem as mesmas estalarem.
- O Suporte do Prato Giratório funciona adequadamente?
 Remova o prato. Remova e limpe o suporte do prato e roldanas. Reponha o suporte.
 Reponha o Prato Giratório. Tente esquentar 1 copo (250 ml) de água fria por 2 minutos a 100% de potência de cozimento. Se a água não esquentar, ligue para a assistên-

- cia. Veja a seção "Assistência Técnica ou de Manutenção". Não utilize o Forno de Micro-ondas sem que o Prato Giratório e o suporte do mesmo funcionem adequadamente.
- O prato gira, hora para um lado, hora para o outro lado?
 Isto é normal e depende da rotação do motor no início do ciclo.
- Os sinais sonoros não tocam?
 Em alguns modelos os sinais sonoros estão desligados. Veja a seção "Sinais Sonoros".
- O ventilador funciona mais lento do que o normal? O Forno de Micro-ondas foi armazenado em uma área fria?
 O ventilador funcionará mais lento até que o Forno de Micro-ondas esquente até a temperatura ambiente normal.
- A potência de cozimento foi ajustada adequadamente?
 Veja a seção "Microwave (Micro-ondas) / Potência".
- Estão sendo aquecidas grandes quantidades de alimentos?
 Grandes quantidades de alimentos precisam de tempos longos de cozimento.
- O Forno de Micro-ondas está plugado na mesma saída de aparelhos de rádio e televisão?

Tente uma saída diferente.

- O receptor de rádio ou TV está próximo do Forno de Micro-ondas?
 Distancie o receptor do Forno de Micro--ondas, ou ajuste a antena de rádio ou TV.
- As superfícies da porta e de vedação do Forno de Micro-ondas estão limpas?
 Certifique-se de que as áreas estão limpas.
- A frequência do telefone sem fio é de 2.4 GHz?

Alguns telefones sem fio baseados em 2.4 GHz e redes sem fio domésticas podem sofrer interferências de energia estática ou ruído enquanto o Forno de Micro-ondas estiver ligado. Use um telefone fixo, um

- telefone sem fio com frequência diferente, ou evite usar estes itens durante a operação do Forno de Micro-ondas.
- Durante a operação de algumas funções, o símbolo [] poderá ser exibido. Isso é normal e indica que o Forno está fazendo alguns cálculos para obter um bom resultado final.

Ao fazer um chamado de Serviço, por favor, forneça o número de série e o número do modelo do Forno (veja a etiqueta de Serviço). Consulte o seu manual de garantia para obter outras orientações.

ATENÇÃO:

- Se o cabo de alimentação elétrica precisar ser substituído, ele deverá ser substituído por um cabo de alimentação original, que está disponível no Serviço Autorizado KitchenAid. O cabo de alimentação somente poderá ser substituído por um técnico do Servico Autorizado KitchenAid.
- É perigoso para qualquer pessoa além de um técnico treinado executar qualquer operação de serviço ou reparo que envolva a remoção de qualquer tampa de proteção contra a exposição da energia liberada pelas micro-ondas.
- Não remova qualquer cobertura.

QUESTÕES AMBIENTAIS

1. Embalagem

A KitchenAid procura, em seus novos projetos, usar embalagens cujas partes sejam de fácil separação, bem como de materiais recicláveis. Portanto, as peças das embalagens (calços de isopor, sacos plásticos e caixa de papelão) devem ter o seu descarte de maneira consciente, sendo destinados, preferencialmente, a recicladores.

2. Produto

Este produto foi construído com materiais que podem ser reciclados e/ou reutilizados. Então, ao se desfazer deste produto, procure companhias especializadas em desmontá-lo corretamente.

3. Descarte

Ao descartar este produto, no final de sua vida útil, solicitamos que seja observada a legislação local existente e vigente em sua região, fazendo o descarte da forma mais correta possível.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA OU DE MANUTENÇÃO

Em caso de dúvidas ou de problemas no produto, entre em contato com a Central de Relacionamento KitchenAid. Ao ligar, tenha em mãos o número do modelo e o número de série do seu produto. Ambos os números podem ser encontrados na etiqueta, que está localizada na parte inferior do Forno de Micro--ondas, em uma etiqueta com o logotipo da KitchenAid.

Entre em contato com a Central de Relacionamento KitchenAid através dos números de telefone abaixo ou acesse o nosso site.

Capitais e Regiões Metropolitanas: 4004-1759

Demais Regiões: 0800-722-1759

www.kitchenaid.com.br

DADOS TÉCNICOS

Dimensões Externas do Produto (altura x largura x profundidade) em mm:	455 x 595 x 560
Dimensões do Produto Embalado (altura x largura x profundidade) em mm:	558 x 660 x 673
Peso Líquido (kg)	35
Peso do Produto Embalado (kg)	37
Volume da Cavidade (L)	40
Tensão (V)	220
Frequência da Rede (Hz)	60
Frequência de Operação (MHz)	2450
Oscilações Permissíveis de Tensão (V)	198~242
Chave Disjuntora Térmica (A)	16
Potência Útil - Micro-ondas (W)	900
Consumo no Modo Micro-ondas (W)	2800

TERMO DE GARANTIA

O seu microondas PRO-60 KitchenAid é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses, contado a partir da data da emissão da Nota Fiscal ou da entrega do produto, ao primeiro adquirente, sendo:

- Os O3 (três) primeiros meses garantia legal;
- Os 09 (nove) últimos meses garantia especial, concedida pela Whirlpool S.A.;

A garantia compreende a substituição de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou pela Rede de Serviços KitchenAid como sendo de fabricação; Durante o período de vigência da garantia, o produto terá assistência técnica da Rede de Serviços KitchenAid.

Apenas a Rede de Serviços KitchenAid, a Whirlpool S.A., ou à quem ela indicar, serão responsáveis pela constatação de defeitos e execução de reparos dentro do prazo de garantia. Neste caso, se defeitos constatados durante o prazo de garantia forem de fabricação, o fabricante se obriga a trocar as peças e/ou assistir gratuitamente o seu produto a partir da data da chamada.

As garantias legal e/ou especial ficam automaticamente invalidadas se:

- O uso do produto n\u00e3o for exclusivamente dom\u00e9stico;
- Não forem observadas as orientações e recomendações do Manual do Consumidor quanto a utilização do produto,
- Na instalação do produto não forem observadas as especificações e recomendações do Manual do Consumidor quanto às condições para instalação do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local

- para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, etc.;
- Na instalação, as condições elétricas e/ou hidráulicas e/ou de gás não forem compatíveis com a ideal recomendada no Manual do Consumidor do produto;
- Tenha ocorrido mau uso, uso inadequado ou se o produto tiver sofrido alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela Whirlpool S.A.;
- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

As garantias legal e/ou especial não cobrem:

- Despesas com a instalação do produto realizada pela Rede de Serviços KitchenAid ou por pessoas ou entidades não credenciadas pela Whirlpool S.A., salvo os produtos mencionados no Manual do Consumidor;
- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela Whirlpool S.A., salvo os especificados para cada modelo no Manual do Consumidor;
- Despesas com mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás ou hidráulica, alvenaria, aterramento, esgoto, etc.;
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes da falta de fornecimento ou problemas e/ou insuficiência no fornecimento de energia elétrica, água ou gás na residência, tais como: oscilações de energia elétrica

- superiores ao estabelecido no Manual do Consumidor, pressão de água insuficiente para o ideal funcionamento do produto;
- Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, bem como decorrentes da ação de animais (insetos, roedores ou animais domésticos), ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- Transporte do produto até o local definitivo da instalação;
- Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos pelo próprio consumidor ou por terceiros, bem como efeitos decorrentes de fato da natureza, tais como relâmpago, chuva inundação, etc.;

Importante: NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR VÍCIO DE SERVIÇOS PRESTADOS POR TERCEIROS. Recomendamos que no ato da entrega, confira seu produto na presença do transportador. Verifique a qualidade da entrega, a quantidade, se o produto está de acordo com a compra e a descrição da Nota Fiscal que o acompanha. Caso exista qualquer problema, recuse o produto, registre o motivo no verso da Nota Fiscal e entre em contato com o responsável pelo serviço de entrega.

 Defeitos estéticos (produtos riscados ou amassados) ou com falta de peças internas ou externas de produtos vendidos no estado, saldo ou produtos de mostruário. Esses produtos têm garantia de 12 meses apenas para defeitos funcionais não discriminados na nota fiscal de compra do produto.

- Problemas de oxidação/ferrugem causados pelos seguintes fatores:
 - Instalação em ambientes de alta concentração salina tais como regiões litorâneas;
 - Instalações em ambientes onde o produto esteja exposto a outros produtos químicos ácidos ou alcalinos que possam agredir a pintura do mesmo;
 - Utilização de produtos químicos inadequados para limpeza.
- Despesas por processos de inspeção e diagnóstico, incluindo a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia.
- Chamados relacionados a orientação de uso de eletrodoméstico, cuja explicação esteja presente no Manual do Consumidor ou em Etiquetas Orientativas que acompanham o produto, serão cobrados dos consumidores.

A garantia especial não cobre:

- Deslocamentos para atendimentos de produtos instalados fora do município sede da Rede de Serviços KitchenAid o qual poderá cobrar taxa de locomoção do técnico, previamente aprovada pelo consumidor, conforme tabela de quilometragem emitida pela Whirlpool S.A. divulgada através do Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC);
- Todo e qualquer vício de fabricação aparente e de fácil constatação;
- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como, lâmpadas, filtros, botões de comando, puxadores, produtos riscados e amassados, bem como, a mãode-obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências.

Considerações Gerais:

A Whirlpool S.A. não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas.

A Whirlpool S.A. reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio. Este Termo de Garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro.

Para a sua tranquilidade, preserve e mantenha este Manual com o Termo de Garantia, e Nota Fiscal de Compra do produto sempre à mão. ATENÇÃO: para usufruir da garantia, preserve e mantenha em sua posse, a Nota Fiscal de Compra do produto e o Termo de Garantia. Esses documentos precisam ser apresentados ao profissional autorizado quando acionado o atendimento.

Whirlpool S.A.

Unidade de Eletrodomésticos Atendimento ao Consumidor Rua Olympia Semeraro nº 675 Jardim Santa Emília CEP 04183-901 - São Paulo - SP Caixa postal 5171 Capitais e regiões metropolitanas: 4004 1759

Demais localidades: 0800 722 1759

SERVIÇO AUTORIZADO KITCHENAID

Belo Horizonte - MG ASSISTEC

Assistec Ltda Rua dos Goitacazes, 1.752 Barro Preto - CEP: 30190-052

Curitiba - PR ATED

Ated Assist. Tec. Eletrod. Ltda. Av. Presidente Kennedy, 4.080 Água Verde - CEP: 80610-010

Salvador - BA BAHIA SERVICE

Bahia Service Peças e Serv. de Eletrod. Ltda. Rua Waldemar Falcão, 1.840 Candeal - CEP: 40296-700

São Paulo - SP Multicenter

MultiCenter Com. e Serv. Ltda. Av. Moaci, 544 Moema - CEP: 04083-001

Rio de Janeiro - RJ REVOLUTION

Revolution Com. e Serv. de Eletrod. Estrada dos Bandeirantes, 3800 Loja A - Jacarepaguá - CEP: 22710-104

São José do Rio Preto - SP RIOSERVICE

RioService Peças e Serv. Ltda. Rua Silva Jardim, 1945 Boa Vista - CEP: 15025-065

Rio Claro - SP CONSEL PEÇAS

Consel Peças e Serv. Ltda. Rua 16, 351 Consolação - CEP: 13503-270

Porto Alegre - RS DREAM SERVICE

Dream Service Com. de Peças e Serv. Ltda. Av. Panamericana, 641 Jd. Lindóia - CEP: 91050-001

Riberão Preto - SP GELUMAC I

Gelumac Peças e Serv. Ltda. Rua Antonio Grelet, 409 Campos Elíseos - CEP: 14080-160

Para informações e agendamentos ligue:

4004-1759

(Capitais e Regiões Metropolitanas)

0800-7221759

(Demais Regiões)

www.kitchenaid.com.br

Para agilizar o atendimento, tenha sempre em mãos nota fiscal, manual e modelo do produto.

O Serviço Autorizado KitchenAid tem como área de cobertura os estados do Rio de Janeiro e São Paulo, as regiões metropolitanas de Salvador, Curitiba e Belo Horizonte e a cidade de Porto Alegre.

